



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara”

Prodotto De.C.O. n. 1 del Comune di Ferrara (FE)



PREMESSA

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*”
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l’uso del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Articolo 1

DENOMINAZIONE

La denominazione di “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*” è riservata al prodotto da forno rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, ed ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento.

Articolo 2

ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione di “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*” è riservata al prodotto da forno le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio regionale.

Articolo 3

AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti e le materie prime impiegate devono provenire al 60% dalle diverse filiere italiane di produzione tracciate e rintracciabili nel territorio della Regione Emilia Romagna.

Articolo 4

NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*”, sono le seguenti:

a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale:

- Farina di frumento 52-56%
- Zucchero 18-21%;
- Materia grassa 13-20%;
- Uova fresche 4-10%;
- Acqua;
- Amido di frumento;
- Aromi;
- Sale fine 0,2-0,5%
- Polveri lievitanti;

b) Fasi e modalità di produzione:

- Impasto: in una prima fase, miscelare insieme grassi e zuccheri con aromi. Successivamente come seconda fase di lavorazione i liquidi (nel caso di utilizzo di bicarbonato di ammonio come polvere lievitante deve essere sciolto in acqua) e in ultima fase gli sfarinati con le restanti polveri lievitanti. La temperatura deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C;
- Lavorazione: inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti e miscelarli all'interno della bacinella di impastamento. Si devono utilizzare utensili previsti dal sistema HACCP. La prima fase non deve superare i 5', la seconda fase non deve superare i 5', la terza e ultima fase non deve superare i 4'. La pasta finale si presenta morbida e umida;
- Modellatura: l'impasto deve essere modellato per poter ottenere lo spessore desiderato e tagliato per avere forma rotonda per avere un peso cotto di 8-20g per singolo biscotto;
- Infornatura e cottura: forno alimentato elettricamente e/o a metano; la cottura deve rientrare nell'intervallo 10-20 minuti con programmata che va da 180 °C a 200 °C;

Articolo 5

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le modalità di confezionamento ed etichettatura del "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*", sono le seguenti:

a) Caratteristiche dimensionali e descrizione del prodotto finito:

- Il "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*" assume la forma rotonda di dimensioni: diametro da 40 a 60 mm, e peso da 8-20 g;
- Il prodotto fresco deve avere un caratteristico odore delicato di tostato, che può ricordare il profumo tipico del biscotto;

b) Confezionamento ed etichettatura:

- A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato in sacchetti, con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*" ed il relativo marchio "De.C.O.";
- La dicitura "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*" ed il relativo marchio "De.C.O." devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo il "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*" può anche essere confezionato con cartone e con film termoretraibile con etichette riportante:

- data di scadenza;
- denominazione "*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*".

Articolo 7
MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*” sono ammessi laboratori industriali che promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*” è effettuata unicamente a mezzo di processi meccanici e fisici idonei a garantire l’ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*”.

Articolo 8
STOCCAGGIO

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione.

I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9
TRASPORTO

Prima che i contenitori del “*Brazadlin - Biscotto Casareccio di Ferrara*” siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l’insussistenza di eventuali anomalie (rotture, ammaccature, etichette rotte o illeggibili) che possono compromettere la sicurezza e l’estetica del prodotto nonché l’integrità e stabilità dei pallet.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell’azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte.

La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 10
ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l’integrità del pallet e delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Art. 11

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;
- presso i locali ove avviene lo stoccaggio.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori.

I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.